

Pollo a la cazadora

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 20 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

El pollo es una carne blanca con un bajo aporte en grasa y de sabor suave.

Modo express

1. Corte el pollo en trozos pequeños, pique el perejil, el ajo y la cebolla, lave y corte los champiñones en láminas.
2. Disponga todos los ingredientes en la cubeta, agregue la harina, salpimiente y remueva. Incorpore el tomate, el vino y las 2 medidas de agua y programe el menú Presión a 135º durante 20 minutos.
3. Cuando finalice el programa, rectifique la sal y sirva el pollo con las verduras en salsa.

*Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction: todos los ingredientes se mantienen igual excepto: 2 medidas de agua

4. Aquí tienes el vídeo de la receta: